



<b>Código:</b>	01-206		<b>Latas/Caja:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	Lata	<b>Porciones:</b>	6-8
<b>Peso neto:</b>	780g		<b>FCP:</b>	36 meses

### Ingredientes principales

Chucruta, panceta de cerdo, vinagre, harina, sal.

### Características organolépticas

**Color:** beis claro.

**Sabor y perfume:** sabor ácido y el típico perfume de chucruta.

**Aspecto y consistencia:** producto cortado de manera fina a la "julienne".

### Advertencias por la conservación

Conservar las latas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; después de la abertura, reponer en la nevera (0-4°C) y consumir en breve.

### Características del producto

Hortaliza sana, rica en vitamina C y con bajo contenido de carbohidratos. Por esta preparación se utiliza el repollo y se quitan las hojas verdes, después viene cortado a la julienne y sitio a fermentar. El producto, completada la fermentación, es cocido y sazonado con panceta de cerdo, harina y aromas según la tradicional receta trentina .

### Argumentaciones de venta

Producido económico, ya cocido y por lo tanto listo por un empleo vario como guarnición por planos calientes. La funcionalidad de empleo es evidente: sólo va calentado añadiendo poca agua (también en el horno o en el horno de microondas), evitando así el largo proceso de cocción que el repollo necesita.

### Clientela interesada

La chucruta es un plato típico y por este razón puede interesar a restaurantes, fondas, tabernas, cervecerías, que constituyen un ejemplo dónde dirigir la propuesta de venta.

### Modos de empleo

Utilizar como está, añadiendo un poco de agua y calentándolo durante unos minutos. Para obtener un producto de sabor más dulce y redondo, se recomienda añadir, en lugar de agua, un vaso de leche y una rodaja de manzana cortada de 2 cm durante la preparación.